

# Mâcon-Loché

## Les Longues Terres



---

### MACON-LOCHE, BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2014

**Domein:** Domaine Marcel Couturier

Het wijndomein van Marcel Couturier is nog zeer jong : 2005 was het allereerste Millésime van dit domein. Marcel Couturier, een echte perfectionist, was zich bewust van het potentieel van zijn wijngaard en besloot om zijn druiven niet meer te verkopen aan de lokale coöperatieve, maar om zijn eigen wijnen te maken. Een beslissing die hem niet zal spijten. Zijn wijnen behoren nu reeds tot de top van de Bourgogne en mochten reeds vele positieve kritieken ontvangen

**Oppervlakte:** 2 ha

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Bodem:** klei en kalk

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 70 jaar

**Vinificatie:**

Manuele oogst. Zachte pneumatische persing. Koude débouillage. Alcoholische fermentatie in frisse kelder. Malolactische fermentatie.

**Rijping:** 11 maanden

**Alcoholgehalte:** 13,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Mâcon-Loché

## Les Longues Terres



---

### MACON-LOCHE, BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2014

**Domaine:** Domaine Marcel Couturier

Le Domaine Marcel Couturier est encore très jeune : 2005 est le premier Millésime du domaine. Marcel Couturier un vrai perfectionniste, se rend conscient du potentiel de son vignoble, décide de ne plus vendre ses raisins au co-opérative local, mais de vinifier ses propres vins. Une décision qu'il ne regrette pas. Les vins, le Macon-Loché en particulier, appartient déjà au top de l'appellation de Bourgogne et ont reçu beaucoup de bonnes critiques.

**Superficie:** 2 ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:** argilo-calcaire

**Âge Moyen des vignes:** 70 ans

**Vinification:**

Les vendanges sont manuelles. Pressurage pneumatique à faible pression, débouillage à froid, ensuite entonnage sur des fûts de plusieurs provenances de forêts françaises avec une moyenne d'âge de 5-6 ans. Fermentation alcoolique dans une cave fraîche, fermentation malolactique au printemps.

**Elevage:** 11 mois

**Taux d'alcool:** 13,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Mâcon-Loché

## Les Longues Terres



---

SCORES - JAAR

---

# Mâcon-Loché

## Les Longues Terres



---

### MACON-LOCHE, BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domein:** Domaine Marcel Couturier

Het wijndomein van Marcel Couturier is nog zeer jong : 2005 was het allereerste Millésime van dit domein. Marcel Couturier, een echte perfectionist, was zich bewust van het potentieel van zijn wijngaard en besloot om zijn druiven niet meer te verkopen aan de lokale coöperatieve, maar om zijn eigen wijnen te maken. Een beslissing die hem niet zal spijten. Zijn wijnen behoren nu reeds tot de top van de Bourgogne en mochten reeds vele positieve kritieken ontvangen

**Oppervlakte:** 2 ha

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Bodem:** klei en kalk

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 70 jaar

**Vinificatie:**

Manuele oogst. Zachte pneumatische persing. Koude débouillage. Alcoholische fermentatie in frisse kelder. Malolactische fermentatie.

**Rijping:** 11 maanden

**Alcoholgehalte:** 13,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Mâcon-Loché

## Les Longues Terres



---

### MACON-LOCHE, BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domaine:** Domaine Marcel Couturier

Le Domaine Marcel Couturier est encore très jeune : 2005 est le premier Millésime du domaine. Marcel Couturier un vrai perfectionniste, se rend conscient du potentiel de son vignoble, décide de ne plus vendre ses raisins au co-opérative local, mais de vinifier ses propres vins. Une décision qu'il ne regrette pas. Les vins, le Macon-Loché en particulier, appartient déjà au top de l'appellation de Bourgogne et ont reçu beaucoup de bonnes critiques.

**Superficie:** 2 ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:** argilo-calcaire

**Âge Moyen des vignes:** 70 ans

**Vinification:**

Les vendanges sont manuelles. Pressurage pneumatique à faible pression, débouillage à froid, ensuite entonnage sur des fûts de plusieurs provenances de forêts françaises avec une moyenne d'âge de 5-6 ans. Fermentation alcoolique dans une cave fraîche, fermentation malolactique au printemps.

**Elevage:** 11 mois

**Taux d'alcool:** 13,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Mâcon-Loché

## Les Longues Terres



---

SCORES - JAAR

---